2025

# 入間ガスの料理教室



# 提供:+RRECIPE コンロでおいしいランチ

講師:スマイルキッチンスタッフ西澤

12/3

 $11:00 \sim 13:00$ 

(水)

申込締切:11/24(月)



受講料 1,100 円 定員数 12 名

目安量 1人分

最新コンロ「デリシア」の便利機能と 専用容器を使って作ります。 あずきの簡単煮にお餅をのせてお汁粉 に。ココットプレートで焼き上げるぶ りの照り焼きは、身がパサつかず、ふっ くかが、上品な味わいです。おせ ちづくりの参考にしてください。

- ・現代版あずきの簡単煮
- 無水きんぴら
- ぶりの照り焼き



# お正月を祝う定番のおせち料理を作りましょう。 【お持ち帰り容器の目安】

受講料 1,100円

目安量 2人分

今晩のおかず教室

講師:スマイルキッチンスタッフ西澤

12/11

(木)

お持ち 帰り講座

筑前煮: ジップ付き保存袋 M サイズ

紅白なます: ジップ付き保存袋 M サイズ

### MENU

定員数 8名

 $10:00 \sim 12:00$ 

申込締切:12/1(月)

- 筑前者
- ・紅白なます

### ストレッチ教室

12/12 (金)

10:00 ~ 12:30 申込締切:12/1(月)

受講料 1,500 円 定員数 12 名

【持ち物】・運動できる服装・飲み物・フェイスタオル ・ヨガマット(※ヨガマットない方はバスタオル)

ストレッチとプチランチが付くスマイ ルキッチンオリジナル教室♪ 骨盤や身体を整え、体力アップやシェ イプアップの軽い運動やストレッチを します。 運動するきっかけがない方や運動が苦 手な方もお気軽にご参加ください。



- ストレッチ&リズム体操
- スマイルキッチンのプチランチ付き

# 手作り白菜キムチ

講師:薬膳キッチンHANA 高木映子

(火)

 $10:00 \sim 13:00$ 申込締切:12/8(月)

お食事 講座

受講料 3,000 円 定員数 16 名

目安量 1人分

季節の手仕事として、旬の白菜を使ったキムチを手作りします。発酵やおいしさの秘訣を学びながら、発酵やおいしさの秘訣を学びながら、本格キムブラくりにチャレンジしましょう。する薬 ランチには、気血の巡りをよくする薬 間スープで、心も身体もほっと温まります ♪

・手作り白菜キムチ(持ち帰り分白菜 1/2 個) ・薬膳スープと薬膳茶のプチランチ付き

# <sup>特別教室</sup> クリスマスディナ

講師:スマイルキッチンスタッフ 西澤

 $13:00 \sim 16:00$ (金)

申込締切:12/8(月)





受講料 3,500 円 定員数 8 名



-------※こちらの講座は締切日がございます。応募者多数の場合は抽選となりますのでご了承ください。

週末にクリスマスパーティーをする方 へ♪ クリスマスの定番「骨付きロー ストチキン」はフライパンで簡単本格 的な味わいに。 ココアシフォンケーキはデコレーショ ンをして華やかに仕上げます。

- ・苺とチョコ生クリームのココアシフォンケーキ (15cm 丸型 1 台/箱付き)
- (15cm 丸型 1 百/ 相りさ)・レモンハーブの骨付きローストチキン (2本)※ローストチキンのお持ち帰り容器はご持参ください。

### 手ごねパンレッスン

講 師:Ohanaぱん 鈴岡利子

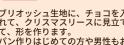
 $10:00 \sim 13:00$ 

申込締切:12/15(月) (火)



受講料 2,500 円 定員数 8 名

目安量 2個(直径約14cm)





クリスマスリース風パン

# ブリオッシュ生地に、チョコを入 れて、クリスマスリースに見立て て、形を作ります。 パン作りはじめての方や男性もお 気軽にご参加ください♪

# 特別教室 クリスマスディナー



12/24

13:00 ~ 16:00

12/25

 $13:00 \sim 16:00$ 



受講料 3,500円

目安量 2人分

※ローストチキンのお持ち帰り容器はご持参ください。 申込締切:11 月 10 日(月)9:00 ~先着順

MENU ・苺とチョコ生クリームのココアシフォンケーキ

(15cm 丸型 1 台/箱付き)

※Web 申込みフォームからお申込みください。お電話でのお申込みができませんの

・レモンハーブの骨付きローストチキン(2本)





## ▶お申込み方法



### スマイルキッチン公式 LINE







「ご予約はこちらから」をタップ! Web 申込フォームからご希望の講座を選択し、必要事項を入力してください。

### 抽選結果について

抽選結果

応募多数の場合は抽選をさせていただきます。 お申込み締切後、2日以内に「当選」または「落選」の結果が メールで届きます。必ずご確認のうえ受講してください。

キャンセル について

お客様のご都合によるキャンセルはキャンセル料が発生いたします。 該当者にはご連絡いたします。(※代理者による受講も可能です。)

- ◆実施当日「受講料全額」
- ◆実施前日~3日前「受講料の半額」(日数には土日も含まれます) お支払い後、材料・レシピ・料理のお渡しはできません。

# ●持ち物

- ◆受講前は必ずホームページにて利用規約をお読みください。
- ・スリッパ
- クリップ (名札をエプロンにとめる用)
- ・三角巾
- ・エプロン

• 受講料 (お釣りのないよう現金をご用意ください)

- ・ハンドタオル ・お持ち帰り用の袋、容器 (お持ち帰り講座のみ)
- ・飲み物
- 筆記用具
- ・マスク

(マスクの着用は個人の判断とさせていただきます)

※持ち物は貸し出しを行っておりません。お忘れなく必ずご持参ください。

# 講座について



お持ち帰りはできません。



お持ち帰り袋・容器を ご持参ください。

講座によりレッスン形式が異なります。グルー プまたはおひとり様の調理がございますので、 あらかじめご了承ください。



### 大掃除の時に気を付けて

レンジフードを掃除する際に、コンロの天板に手を掛ける と天板が割れるなどの恐れがあります。

また、洗ったバーナーを乾かないうちに取り付けると点火 不良の原因に。しっかり乾かしてから取り付けてください。







埼玉県入間市扇台1丁目5番25号

お問い合わせ

TEL 04-2964-15



▼入間ガス HP

(受付時間 9:00 ~ 17:00) https://www.irumagas.co.jp